®日本国特許庁(JP)

① 特許出願公開

⑩ 公 開 特 許 公 報 (A) 平3-13741

®Int. Cl. 5

識別記号

庁内整理番号

❸公開 平成3年(1991)1月22日

F 24 C 15/20

ВС

6909-3L

審査請求 未請求 請求項の数 1 (全4頁)

会発明の名称 加熱調理装置

> 21)特 顧 平1-146802

22出 願 平1(1989)6月12日

⑫発 明 者 河 井

良

大阪府東大阪市岩田町3丁目12番27号 山野電機製造株式

会社内

@発 明 老 服 部 弘 成

延

大阪府東大阪市岩田町 3 丁目12番27号 山野電機製造株式

会社内

他出 願 人 三洋電機株式会社

山野電機製造株式会社

大阪府守口市京阪本通2丁目18番地

大阪府東大阪市岩田町3丁目12番27号

個代 理人 弁理士 紋 田

1.発明の名称

願

他出

加熱調理装置

2. 特許謝求の筬囲

被加給物が収納され加熱調理される調理庫と、 調理庫より発生する油煙、臭気を脱臭、消煙させ る酸化触媒体等を具備する除去装置と、前記庫内 から吸引し、前記除去装置に送風する排気ファン とを有する加熱調理装置において、調理中は前記 排気ファンを低速回転し、調理庫の扉を開いた時 は高速回転するよう制御する排気ファン回転制御 手段を設けたことを特徴とする加熱調理装置。

3. 発明の詳細な説明

(イ)産業上の利用分野

本発明は、調理時に発生する油煙、臭気等を脱 臭、消煙する排気装置を備えた電気オープン、ガ スオーブン等の食品を加熱調理する加熱調理装置 に関する。

(ロ) 従来の技術

従来、この種の加熱調理装置において加熱によ

り食品から発生する油程、臭気を脱臭、消煙する 対応手段として特公昭62-237930号公報のように、 皮内と遠過する排気通路に排気ガス浄化触媒を設 置し、排気ファンにより排気ガスを排気通路に引 き込んで、浄化俎媒により浄化した後、庫外へ排 出するものが提案されている。

(ハ)発明が解決しようとする級題

しかし、上記公報に示す従来装置では、排気フ ァンは加税調理中から調理後を通して一定のスピ ードで回転している。 従って、 排気風量は一定状 態に固定されている。

このように、排気風量が一定であると次のよう な場合に必要とする庫内の臭気、油煙の急速な追 い出しを十分に行え難かった。すなわち

- ① 調理品を庫内から取り出す為に扉を聞けた際 の臭気、油煙による不快感を味わないようにした い場合。
- 次に加熱調理を行なう為に投入する調理品に、 前の調理臭の付着を防ぎたい場合。
- 調理庫の内面部が冷えて、発生した油煙、臭

気の粒子がその内面に付着しやすくなる前に油煙、 臭気を内函内から排出したい場合。

等において、有効な手段とはなり得なかった。

本発明は上記の点に鑑みて成されたもので、排 気風量を可変できるようにして、必要時に排気風・ 量を増強して、急速な脱臭、消煙ができるように した加熱調理装置を提供することを目的とする。

(二)課題を解決するための手段

本発明の加熱調理装置は、被加熱物が収納され、加熱調理される調理庫と、調理庫より発生する臭気、油煙を脱臭、消煙させる酸化触媒体等を具備する除去装置と、前記庫内から吸引し、前記除去装置に送風する排気ファンとを備え、調理中は前記排気ファンを低速回転し、調理庫の扉を開いた時は高速回転するよう制御する排気ファン回転制御手段を設けたものである。

(ホ)作 用

調理中は排気ファンを低速回転し、庫内の温度を著しく低下させないようにして高濃度の臭気、油煙の粒子を酸化触媒で酸化除去し、無臭、無害

2回において、内面2内には上下にヒータ8,8 が配設され、ヒータ8,8の表面にはヒータ表面 板9,9が配設され、或る波長値以上の電磁波を 高効率で放射する素材で形成されている。10は断 熱材であり、また11はマイクロ波を放射するマグ ネトロンである。一方、調理室3と速通する排気 通路12には、酸化触媒加熱用ヒータ13と、白金、 パラジウムなどを使用した酸化触媒14とが設けら れている。排気通路12の下流側には排気ファン15 を内挿する排気ダクト16が連設されている。

次に、原4の開閉に基づき、排気ファン15の回転を可変とする制御ブロックの構成を示す第4回にはでき、現りまする。7は原閉機と出手段で具成の間はドアスイッチに該当する。マイコンより成成の間は、入力部18を介する様々な受別のではが多くのは、後品種に応じに変切な情報受験の関連出力値等を記憶した記憶部20と情報受別に伝え、表示すると共に、出力部21からの出力信号により排気ファンモータ23の回転

化して庫外へ放出する。加熱終了後は、扉が開く 動作に連係して排気ファンは高速回転し、それに 伴い臭気、油煙の粒子を含む空気は急速に座外へ 吸引され、酸化触媒作用を受けて消臭、消煙され、 室内へ無臭・無害化されて放出される。

(へ)実施例

以下、本発明の実施例を図面に基づいて説明する。第1図は本発明に係る加熱調理装置の外類斜視図、第2図は正面断面図、第3図は側断面図、第4図は制御ブロック図を示す。

速度を制御する制御手段24を動作させる。

例えば、扉4を閉成して調理を行なっている最 中には、ドアスイッチ7の不動作信号に基づき、 制御処理部17は排気ファンモータ23の回転を低速 とするような制御信号を出力して、排気ファンモ ータ23を低速回転し、調理時の加熱温に影響を及 ぼさない範囲内での排気風量の基に、調理により 生ずる油煙、臭気を排気ファン15により超3外へ 吸引し、次いで酸化触媒体14で脱臭、消煙させて 排気ダクト16を通し、外部へ排出する。一方、調 理を終えて扉4を開いた時には、ドアスイッチク が作動してその動作信号に基づき制御処理部17を 介して制御手段24は排気ファンモータ23の回転を 高速とするようコントロールする。よって、排気 ファン15は高速回転し、排気風量を増強させるの で、急速に臭気、油煙の粒子を含む空気は成る外 へ吸引され、酸化触媒体14にて同様に消臭、消煙 されて、この調理装置の設置されている室内には 無臭、無害とされて放出される。なお、排気ファ ン15の高速回転時にはおいても脱臭や消煙の為の

特開平3-13741 (3)

酸化触媒 機能が低下しないよう、酸化触媒の体積 および触媒加熱用ヒータ13の容積に余裕を持たせ て設置させている。よって、このようにして曜 3 内の臭気、油煙は急速に追い出されるので、調理 済食品を取り出す際の不快感を無くし、また次に 投入する調理品に、前の調理臭の付着を防いだり、 調理器の内面への油煙、臭気の粒子付着を極力防 げる。

(ト)発明の効果

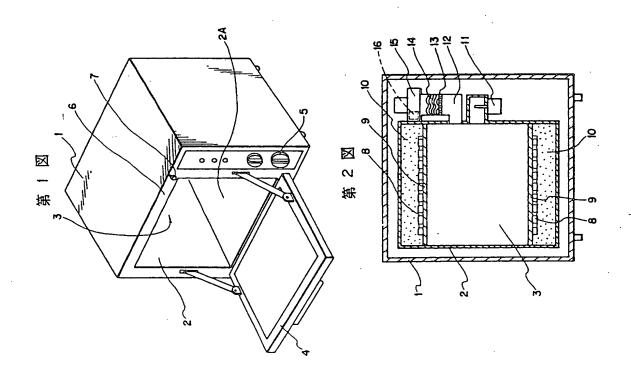
以上説明したように本発明によれば調理時に発生する油煙、臭気を庫外へ排出させる排気ファンを調理庫原の開閉と選係して高速、低速に可変できるようにしたので、調理品を庫内から取り出す為に原を開けた時は、急速に臭気、油煙は排出されて調理品取り出し時の不快感が軽減される。引き税き調理を行なう場合でも、残留した調理臭が次の調理品に付着することが少なくなる。また、庫内盤への調理臭のしみ付きが少なくなり、良好な質生状態とすることが可能となる等、粒々の効果を奏する加熱調理を提供できる。

4. 図面の簡単な説明

. 第1図は本発明加熱調理装置の外額斜視図、第 2回は正面断面図、第3図は側断面図、第4図は 制御ブロック図である。

1 … 装置本体、 2 … 内函、 3 … 調理室、 4 … 扉、 7 … ドアスイッチ、 8 … ヒータ、 11 … マグネトロン、 14 … 酸化放媒体、 15 … 排気ファン、 16 … 排気ダクト、 23 … 排気ファンモータ。

代理人 弁理士 紋 田 誠



持開平3-13741(4)

第 4 図

